おいしいごはんを炊く

National

取扱説明書

スチーム[IH]ジャー炊飯器

家庭用

1.0Lタイプ
品番 SR-SW101

1.8Lタイプ
品番 SR-SW181

●このたびは、ナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に**「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

おいしいごはんのヒミツ！

■大火力スチーム

130℃の高温スチームで追い炊きし
ハリと甘みを引き出す

■酵素活性浸水（銀シャリコース）

オリゴ糖を増やし、
お米本来のうまみ・甘みを引き出す

■スチーム保温

乾燥を抑え、保温臭も追い出す

かんたんヘルシー

■スチーム健康炊飯（雑穀米コース）

雑穀米に含まれるポリフェノール※の
酸化・減少を抑える

※ポリフェノール
黒米、赤米、アワ、キビなどの色素に含まれる抗酸化物質で、生活習慣病等の原因とされる活性酸素を抑制する効果があります。

迷ったときは
音声で
わかりやすく
ご案内！

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	注意 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

火災、やけど、発火、感電などを防ぐために…

電源コードやコンセントは正しく扱う

- 電源コードや電源プラグを傷つけない。
- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
- 電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）
- 延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

吸排気口やすき間に異物を入れない

- 特にピンや針金などの金属物。

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

- 特にお子様には充分ご注意ください。

蒸気口

事故をさけるために次のことを守る

- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

- 絶対に改造や分解・修理をしない。

注意

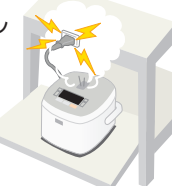
やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

こんな場所で使わない！

- 水のかかる所や火気の近く。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
- 壁や家具の近く。（変色や変形の原因）
- **アルミシート**や電気カーペットの上。（アルミシートが発熱する場合があります）

電源プラグに蒸気をあてない

- コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

本体内部は高温です！

- 使用中や使用直後は、高温部に触れない。

特にふたの内側や内釜近くの金属部分など。
水容器とクリアフレーム

- 持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）
- 専用の内釜以外は絶対に使用しない。（過熱によるやけどやけがの原因）

電源コードは正しく扱う

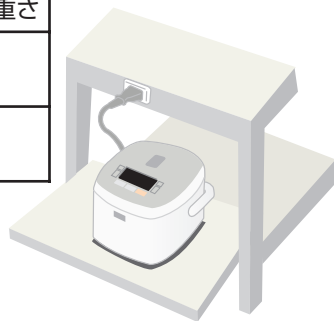
- 電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。（けがや発火の原因）
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

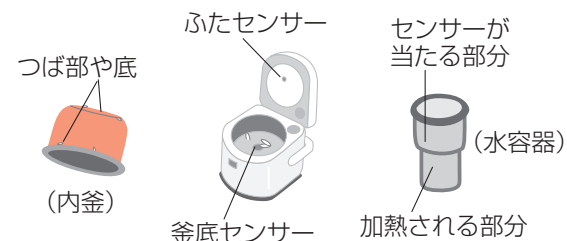
- 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
- ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

使用上のお願い

本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ず荷重強度を確認する。
落下するおそれ

商品のタイプ	お米や水を入れたときの重さ
1.0L	約 8 kg
1.8L	約 11 kg

■使用中はふきんをかけたり、熱いもの（やかんやなべなど）を置かない。
蒸気がこもってふたが変形したり、ボタンが故障する原因

■ごはんつぶなど異物や汚れがついたまま使わない。
ごはんがこげたり、エラー表示したりして、うまく炊けません。

■磁石を近づけない。
誤動作の原因

■磁気に弱いものを近づけない。
記録が消えたり、雑音が入ることがあります。
- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオなど）

■IHクッキングヒーターの上で使わない。
故障の原因

■直射日光があたる所で使わない。
変色のおそれ

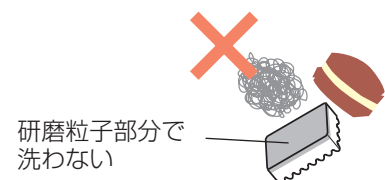
内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内釜を傷めない。（フッ素樹脂被膜がはがれる原因）

〈準備のとき〉
- 泡立て器などで洗米しない。

〈炊き上がったとき〉
- 内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
- 金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
- たたいたりしない。（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉
- スプーンや食器類を入れない。
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う。
- スポンジで洗う。
  みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

お知らせ

次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
- 緑色のさび
  →酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
- さびと熱による変色・変形
- 浅い傷、小さな凹凸やメッキの摩耗
- ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ
  →気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
- 1.0Lタイプ品番：ARE50-A76
- 1.8Lタイプ品番：ARE50-A75

http://www.sense.panasonic.co.jp/

各部の名前／付属品

■初めてお使いになるときは、内釜・しゃもじ・しゃもじホルダー・ふた加熱板・蒸気ふた・水容器・蒸し板を洗ってください。（P.28）

- 「炊飯」「取消/切」ボタン上の凸部（● ▬）は、目の不自由な方々に配慮したものです。
- 基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

付属品
- 計量カップ
- 蒸し板
- しゃもじ
- しゃもじホルダー

しゃもじホルダーの取り付けかた

1. しゃもじホルダーをハンドルのくぼんでいるところに取り付ける

左右どちらでも取り付けできます

2. しゃもじを入れる

ふっくらとごはんを炊くコツ 手順とポイント

12ページ

準備する

おいしさの3か条！

1. **水とお米は正しくはかる**
   はかった量を基準に、炊飯器が炊きかたを調整しています。
2. **一度目のとぎ水はすぐに流す**
   ぬかを含んだ最初のとぎ水をお米が吸わないようにする。
3. **炊飯に適した水を使う**
   水道水や浄水器を使った水がおすすめです。

- ●pHの高い（9以上）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。
- ●硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

お米は浸さなくてもすぐ炊けます。
お米をといだらすぐ炊飯器へ。

14ページ

炊飯器をセット

ご家庭に合わせておいしく炊き分け！
（P.10～11）

■お米に合わせて
「高温スチーム」の強さを変える

種類　銘柄

■お好みに合わせて
「水加減」を変える

料理　好み

炊飯スタート！

炊きあがり

すぐにほぐして！
余分な水分を逃がす！

19ページ

自動的にスチーム保温

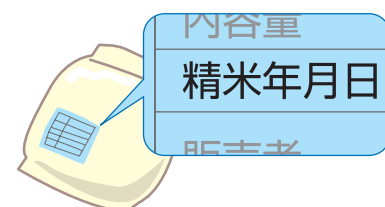
必要によりスチーム再加熱

28ページ

お手入れ

お米の豆知識

新しいお米を選ぼう

お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気に触れたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。

おいしく食べられる期間は？

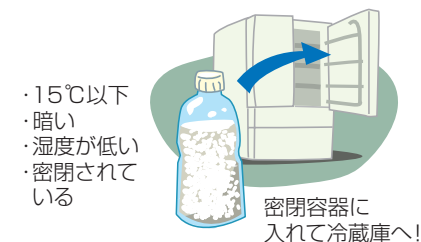
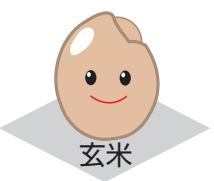
生鮮食品であるお米をおいしく食べられる期間は変化します。
下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

春	夏	秋	冬
約1か月以内	約2週間以内	約1か月以内	約2か月以内

「保存」ってどうしてる？

保存に適した場所は、冷蔵庫の野菜室など。お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、においもつかず、しまいやすくなります。

- ・15℃以下
- ・暗い
- ・湿度が低い
- ・密閉されている

密閉容器に入れて冷蔵庫へ！

「おいしいお米」って？

お米のおいしさは、銘柄や産地によっても様々。色々と食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

ふっくらとごはんを炊くコツ 種類・銘柄・料理・好みに合わせる

■「お米」の種類に合わせて炊き分け

お米の種類		「お米」
白米	玄米を精米し、胚芽や外皮などを取り除いたうるち米のこと。	白 米
無洗米	白米に残った粘着性のぬかを、さらに落として、洗米の手間を省いたお米。	無洗米
玄米	稲の一番外側の、もみ殻だけを取り除いたお米。胚芽部分に多くの栄養が含まれている。歯ごたえあり。	玄 米
発芽玄米	玄米を水につけて発芽させたお米。優れた栄養価を持ち、外皮が玄米よりやわらかく、食べやすい。	発芽玄米
雑穀米	きびや麦、ひえなどの穀類で、大きさも様々。食物繊維やミネラルが豊富で、白米や玄米に混ぜて炊く。	雑穀米

お米の種類

お米の銘柄

毎日の料理

わたしの好み

■銘柄や季節に合わせ、「高温スチーム」で炊き分け

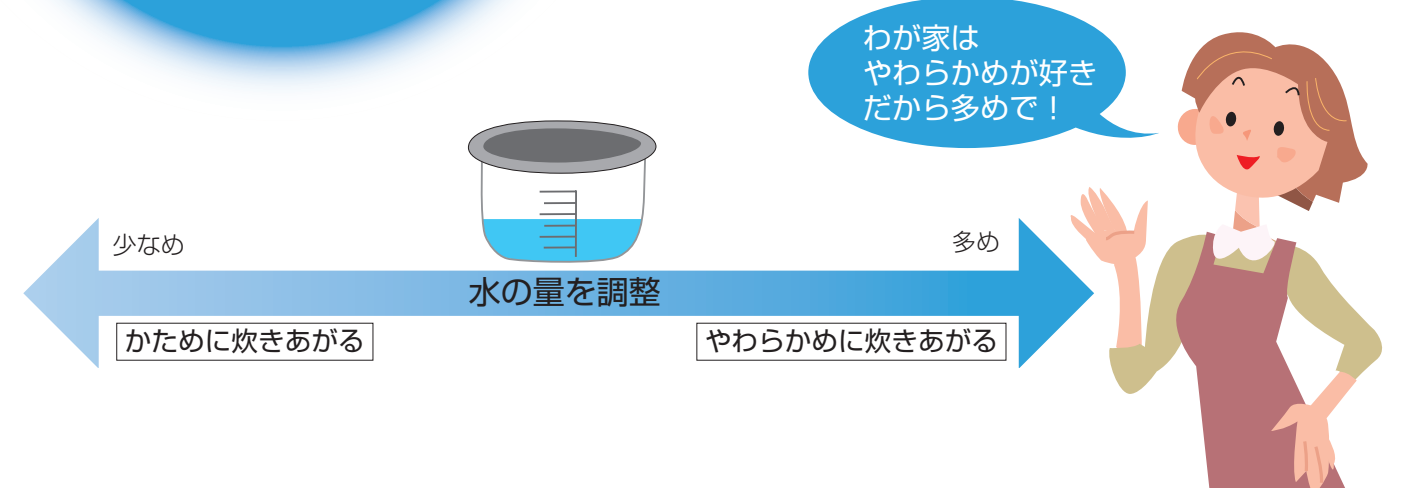
銘 柄		おすすめの高温スチームの強さ
魚沼産コシヒカリ 宮城産ササニシキ 宮城産ひとめぼれ ミルキークィーン 低アミロース米 など	やわらかく炊けるお米	
あきたこまち キヌヒカリ コシヒカリ ササニシキ はえぬき ひとめぼれ ヒノヒカリ ブレンド米 など	幅広い種類のお米	
きらら397 つがるロマン ななつぼし ほしのゆめ むつほまれ ゆめあかり など	かためにに炊けるお米	

●べたつく場合は弱めに、ぱさつく場合は強めに、季節やお好みで変えてください。（新米は弱めに、夏場は強めになど）

■「メニュー」に合わせて炊き分け

今夜は五目ごはん。メニューは「炊込み」で！

工夫しだいでレパートリーも広がります

■お好みに合わせ、「水加減」を調整

わが家はやわらかめが好きだから多めで！

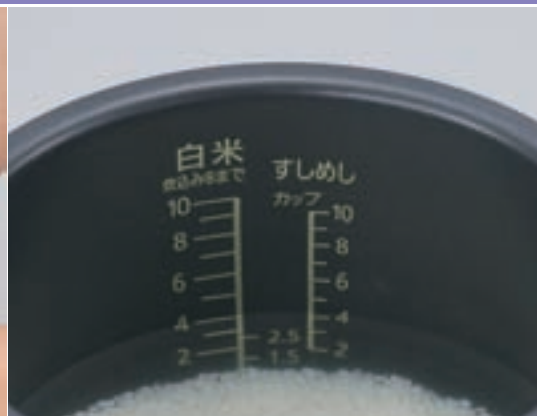
少なめ　水の量を調整　多め

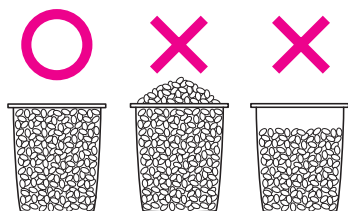
かために炊きあがる　やわらかめに炊きあがる

ごはんを炊く準備

電源プラグを差す	お米をとぎ、水加減をする	内釜と水容器をセットする

1 電源プラグを差す

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
●電源コードは色テープ以上引き出さない。(破損の原因)

2 お米をはかる

付属の計量カップできちんとはかり、内釜に移す。

約180ml（1カップ／合）

●1回で炊けるお米の量（➡裏表紙）

3 お米をとぐ

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
（お米がぬか分を吸いやすいため）

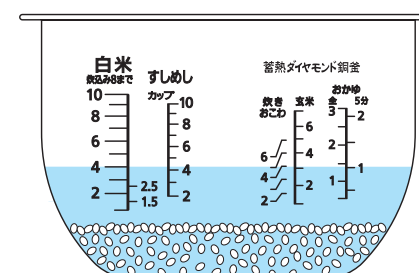
②お米とお米を軽くすり合わせるように、「とぐ→洗い流す」を繰り返す。
③水が澄んでくるまで手早くすすぎ、終了。

●洗米のあとはざる上げ放置しない。
（お米が割れ、ごはんがべたつく原因に）

●お米をあらかじめ浸しておく必要はありません。
●無洗米について
・お米と水がなじむように、軽く底からかき混ぜる。
・おこげやにおいが気になるときは軽く水洗いし、でんぷんを洗い流す。

4 水加減をする

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛りに合わせて水を入れる。
（左右の目盛り、両方を見ながら）

●お米は、平らにならしておく。
●水量は、お米のカップ数に合わせる。

（白米4カップの場合）
図の内釜は1.8Lタイプです。

●新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みに合わせて水加減する。
●水を多めに入れたときは、ふきこぼれたり「U12」を表示することがあります。（P.31）

5 内釜をセット

内釜の周囲の水分などをふき取り、内釜をセットする。

6 水容器をセット

炊飯や保温時に「高温スチーム」を使うため、水容器に水を入れてセットする。

●水は水道水を使い、炊くたびに入れ替える。
●40℃以上の水（湯）は入れない。
「高温スチーム」炊飯できない場合があります。
※水容器に水がなくても炊飯できますが、高温スチームはでません。
※高温スチームを使わない場合でも、水容器は空のままセットしてください。

現在時刻が合っていないとき

●時刻は24時間表示です

1 「時刻合せ」を選ぶ

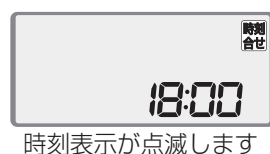
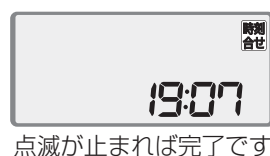
6回押す

時刻
合せ
18:00

時刻表示が点滅します

2 時刻を合わせる

押し続けると早送りできます

時刻
合せ
19:07

点滅が止まれば完了です

●炊飯や保温および予約中の時刻合わせはできません。
●リチウム電池が消耗してくると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。（P.32）
●電池は本体内部に固定されています。交換される場合はお買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.39）へご依頼ください。（有料）

ごはんを炊く コース設定のしかた

音声ガイドについて

ボタンを押して操作を始めると、次に行なう手順を音声でご案内します。

■音量を変える／消す

●約8秒後に完了

最大音量

音声なし

●ブザー音は消えません。
終了音を消すとき（P.37）

■聞き直す

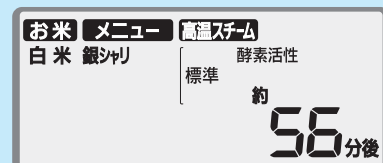
●直前の音声ガイドの内容が流れます。

●コースを選ぶとき
・押すごとに下の順に変わります

●操作をやり直すとき
●炊飯を中止するとき

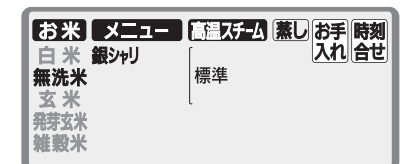
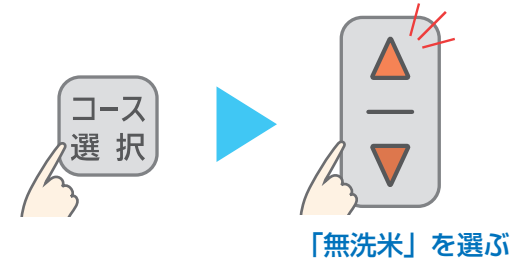
●選択したコースの詳細を選ぶとき
・押し続けると早送りできます

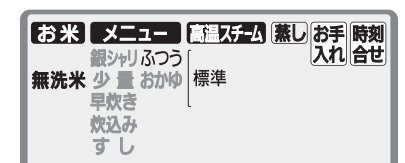
お知らせ

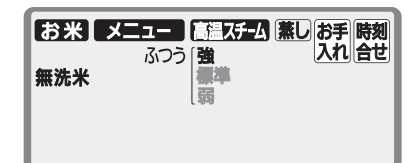
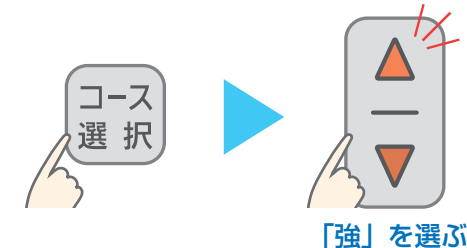
●「白米」「無洗米」と「銀シャリ」「ふつう」は記憶されます。
記憶されないコースでも「コース」選択ボタンを長押しすると、直前の設定を呼び出すことができます。
毎日、白米を少量炊くときや玄米を炊くときなどに便利です。

●炊きあがるまでの目安の時間を表示します。

設定を変更するとき（お米／メニュー／高温スチーム）

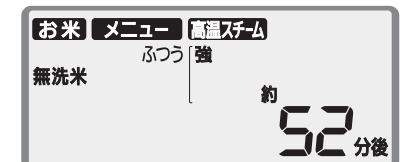
例：「無洗米／ふつう／高温スチーム（強）」の場合

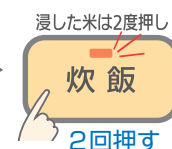
1 「お米（の種類）」を選ぶ

●選んだところが点滅します。

2 「メニュー」を選ぶ

●選んだところが点滅します。

3 「高温スチーム（強さ）」を選ぶ

●選んだところが点滅します。
●高温スチームの強さはお米の銘柄に合わせて選びます。(P.11)

4 炊飯を開始する

ブザーが鳴ったら炊きあがり。
すぐにごはんをほぐしてください。

●炊きあがるまでの目安の時間を表示します。

■炊飯器本体以外で浸したお米を炊くとき ➡

お願いとお知らせ

●浸水は夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。(お米の状態や水温によって浸水時間は異なる)
●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸水しないでください。(においの原因)
●連続して炊飯するときは、水容器の水を入れ替えて、5分以上経過してから炊飯してください。
●炊飯時間は浸水時間や水温によって異なります。浸水時間※や水温を検知し、炊飯時間と火加減を調節して炊きあげます。　※ふたを閉めてから「炊飯」ボタンを押すまでの時間

ごはんを炊く コースの使い分け

お米			メニュー	高温スチーム	水位線	水容器の水	炊飯時間	炊飯残時間表示
白米・無洗米	甘み・うまみがあるごはん	白米・無洗米	銀シャリ	弱・標準・強	白米	●	42～60分	炊飯開始から
	標準的な炊きかた	白米・無洗米	ふつう	弱・標準・強	白米	●	35～52分	炊飯開始から
	少しだけ炊く ※1	白米・無洗米	少量	弱・標準・強	白米	●	42～55分	炊飯開始から
	早く炊きあげたい ※2	白米・無洗米	早炊き	スチームは出ません	白米	※3 ▲	20～32分	7分前から
	炊込みごはん炊きおこわに	白米・無洗米	炊込み	標準のみ	白米	●	50～56分	13分前から
	すしめしを作る	白米・無洗米	すし	スチームは出ません	すしめし	※3 ▲	46分	炊飯開始から
	おかゆを炊く	白米・無洗米	おかゆ	スチームは出ません	おかゆ(全または5分)	※4 —	50～65分	5分前から
玄米	玄米を炊く	玄米	ふつう	標準のみ	玄米	●	120分	11分前から
	おかゆを炊く	玄米	おかゆ	スチームは出ません	おかゆ(5分)	※4 —	120～140分	9分前から
発芽玄米	発芽玄米を炊く	発芽玄米	ふつう	標準のみ	市販品の表示(白米)	●	50～70分	12分前から
	おかゆを炊く	発芽玄米	おかゆ	スチームは出ません	おかゆ(全)	※4 —	50～65分	5分前から
雑穀米	雑穀米を炊く	雑穀米	ふつう	標準のみ	白米	●	48分	12分前から
	おかゆを炊く	雑穀米	おかゆ	スチームは出ません	おかゆ(全)	※4 —	50～65分	5分前から

お知らせ

※1 1.0Lタイプ：0.5～1.5カップまで、1.8Lタイプ：1～2.5カップまで炊飯できます。
※2 ごはんがかためになったり、おこげができることがあります。
→あらかじめ、お米を浸水させると和らぎます。
※3 炊飯するときスチームは使いませんが、スチーム保温やスチーム再加熱をされる場合は水を入れてください。(P.19)
※4 空の水容器をセットしてください。

蒸しものをする

準備する

1 内釜に水をおかゆ(全)水位線0.5まで入れる。

2 1の内釜に蒸し板を置く

3 2の蒸し板の上に蒸すものを置く

蒸し

4 蒸しを選ぶ

●蒸し時間が点滅します。

5 蒸し時間を合わせる

●蒸し時間が40分未満のときは、スチームを投入しません。

6 蒸しを開始する

お願い

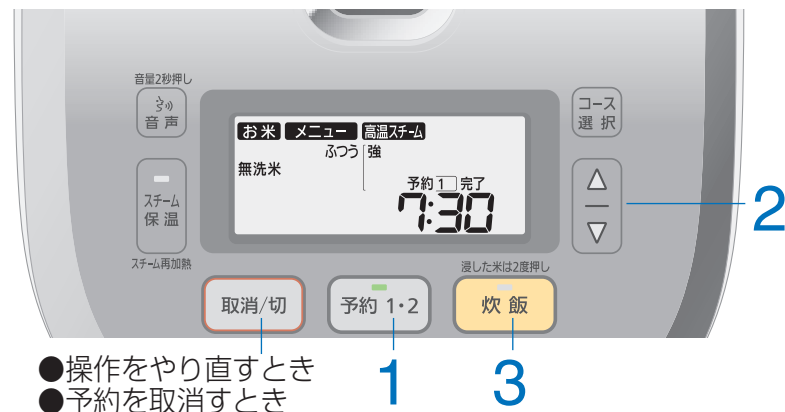
●おこわなど蒸し時間が40分以上のときは、スチームを投入するため水容器に水を入れてください。
●茶わん蒸しなど器に入れて蒸すときは、炊飯器のふたを閉じることができる高さのものをお使いください。

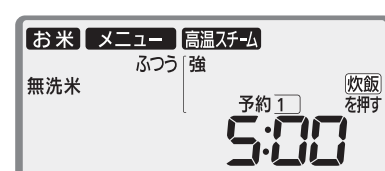
1.0Lタイプ	6cm以下
1.8Lタイプ	9cm以下

お知らせ

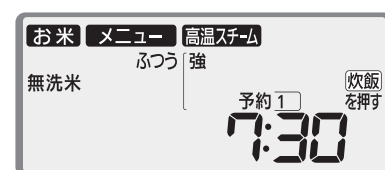
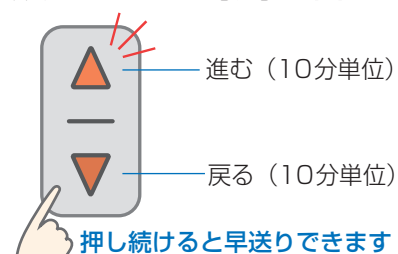
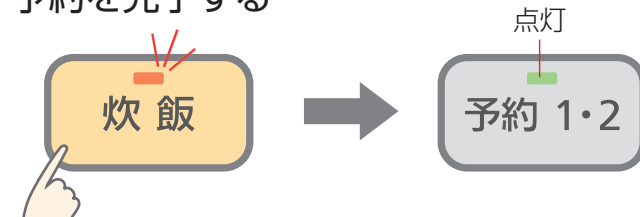
●蒸し時間は、1～60分まで設定できます。
●蒸し時間に加えて、水が沸騰するまでの時間（約8～10分）がかかります。
●表示部の時間は、蒸気が出始めると減っていきます。

予約する

例：7時30分に合わせた場合

■現在時刻が合っているか確認し（P.12）、「ごはんを炊く」（P.15）手順3のあと、

1 「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約」ボタンを押すごとに 予約1 → 予約2 → 予約1 …と変わります

2 炊きあがり時刻を合わせる

押し続けると早送りできます

3 予約を完了する

お知らせ

●予約時刻は2通り設定でき、一度設定すると次に変更するまで記憶しています。（使い始めは「予約1」が5：00、「予約2」が18：00に設定されています）
●炊きあがり時刻直前の予約はできません。（裏表紙：予約可能時間参照）
●予約炊飯したときは、炊飯残時間を表示しません。
●予約炊飯ではお米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。
●「早炊き」「炊込み」メニューは予約炊飯ができません。
発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。

便 利

■予約完了後に
現在時刻を見たいとき

「予約」ボタン点灯中に押す

予約 1・2

保温する

お知らせ

●保温の経過時間を1時間単位で0～23時間まで表示します。（0時間は1時間経過していないとき）
●24時間を超えると現在時刻を表示します。

●保温中に「スチーム再加熱」をするとき

●保温を切るとき
（再度、保温するときは「スチーム保温」ボタンを押してください）

スチーム保温（自動）

炊きあがると自動的に保温になります。（すぐにごはんをほぐしてください）

●保温開始から約6時間後と約12時間後にスチームを自動投入します。（ぱさつきや保温臭を軽減するため）
スチーム投入中は、表示部に「高温スチーム」を表示します。

お願い

●高温多湿の地域にお住まいの方は、保温臭が発生しやすいので保温温度を60→74に変更してください。（P.36）
●保温臭が気になるときは、お手入れ機能（P.30）を使ったあと、保温温度を60→74に変更してください。（P.36）
●ごはんがある状態で、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。
においや露が多く付着する原因になります。
●次のような保温はしないでください。
・24時間を超える保温　　・しゃもじを入れたままの保温

お知らせ

●「×」印はおすすめできません。保温するとふた加熱板のさびや食味低下の原因になります。

白米・無洗米							玄米	発芽玄米	雑穀米
銀シャリ	少量	早炊き	炊込み	すし	ふつう	おかゆ			
○	○	○	×	○	○	×	×	×	×

スチーム再加熱（保温中のごはんをあつあつにしたいとき）

保温中のごはんを再加熱します。

●保温中に高温スチームを投入することで、ごはんのぱさつきや保温臭を軽減し、あつあつでふっくらにします。

1 水容器に水があるか確認する（約半分）

半分より少ないときは補給してください。

2 ごはんをほぐす

3 スチーム再加熱を開始する

再加熱中は、保温ランプが点滅します。（約5～8分間）
ブザーが鳴ったら、
すぐにごはんをほぐしてください。

お知らせ

●スチーム再加熱は、保温ランプ消灯中や、ごはんが冷めているときはできません。
（ブザー音が4回鳴る）
●1回がおすすめです。
（繰り返すとごはんの味が低下します）
2回以上するときは、水容器に水を補給してください。

炊込み

五目ごはん

材料（5人分）　1人分：389 kcal

白米……………………………3カップ

具

ごぼう・こんにゃく …………各30g
干ししいたけ………………………2枚
油揚げ ……………………………½枚
鶏肉（細切り）……………………50g
にんじん（千切り）………………50g

調味料

しょうゆ・酒 …………………各大さじ1
みりん ……………………………大さじ½
塩・即席だしの素 …………各小さじ½

1 準備する

ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯でもどしたあと石づきを取り、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけ油抜きをし細切りにする。
白米をとぎ、調味料を入れ、水を白米水位線：3まで入れ、よくかき混ぜ平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 炊く（水容器に水を入れる）

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
白米 無洗米	炊込み

3 仕上げる

炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

炊込みごはんのコツ

●具の量は、お米1カップ（約150g）あたり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。（混ぜるとうまく炊けません）
●すぐに炊飯してください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

すし

いなりずし

材料（20個分）　1個分：176 kcal

白米……………………………3カップ
昆布……………………………5×5cm
油揚げ(半分に切り袋状に開く)………10枚
即席だしの素 ………………小さじ½
いり白ごま …………………大さじ2

A

砂糖 ………………………………60g
酒 …………………………………大さじ2
しょうゆ …………………………大さじ4

B.合わせ酢

酢 …………………………………90ml
砂糖 ………………………………大さじ3
塩 …………………………………小さじ2

飾り用

紅しょうが…………………………適量

1 準備する

白米をとぎ、水をすしめし水位線：3まで入れる。
昆布を米の上にのせる。

2 炊く

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
白米 無洗米	すし

3 油揚げを煮る

油揚げを2～3分ゆでて油抜きする。
鍋に油抜きした油揚げと即席だしの素を入れ、水400mlを加え、弱火で約10分くらい煮る。
さらにAを加えて汁気がなくなるまで煮る。

4 酢を合わせる（すしめしを作る）

Bを鍋に入れ軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ごはんが炊けたら昆布を取り出し、すしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、いり白ごまを加えうちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、かたく絞ったふきんをかける。

5 仕上げる

油揚げにすしめしを詰める。皿に並べて紅しょうがを飾る。

手巻きずし

材料（3～4人分）

白米……………………………3カップ
昆布……………………………5×5cm
焼きのり…………………………適量

A.合わせ酢

酢 …………………………………90ml
砂糖 ………………………………大さじ2½
塩 …………………………………小さじ1½

具

まぐろ・いか・えび・サーモン
いくら・きゅうり・卵・たくあん
かいわれ菜・アボガドなど ………適量

1 準備する

白米をとぎ、水をすしめし水位線：3まで入れる。
昆布を米の上にのせる。

2 炊く

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
白米 無洗米	すし

3 酢を合わせる（すしめしを作る）

Aを鍋に入れ軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ごはんが炊けたら昆布を取り出し、すしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、かたく絞ったふきんをかける。

4 巻く

焼きのりにすしめしと好みの具をのせ巻く。

すしめしのコツ

●味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜ合わせます。
●つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷まします。
●粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜます。

おこわ

赤飯

材料（5人分） 1人分：362 kcal

もち米…………………………3カップ
小豆 …………………………⅓カップ

打ち水（蒸すときのみ）
小豆の煮汁 ……………………120ml

飾り用
ごま塩 ……………………………適量

【打ち水のタイミングと量】

お米の量	1回目（残時間表示）25	2回目（残時間表示）20	3回目（残時間表示）15
1カップ	20ml	20ml	20ml
2カップ	30ml	30ml	30ml
3カップ	40ml	40ml	40ml
4カップ	50ml	50ml	50ml
5カップ	60ml	60ml	60ml

【蒸すとき】

【前日の準備】

1 小豆をゆでる
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、
小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。
煮汁が冷めたら、水を足し4～4.5カップの量にする。

2 もち米を一晩つける
もち米を洗い、煮汁に一晩つける。

【当日の準備】

3 蒸す準備をする
もち米をざるに上げて水気を切る。つけ汁は打ち水用に置いておく。もち米に小豆を混ぜる。

4 蒸す（水容器に水を入れる）
内釜に水をおかゆ 全 水位線：0.5まで入れる。
蒸し板を置き、3をのせる。

①「コース選択」ボタンを4回押す →
②「三角」ボタンを押して設定する →

コース	蒸し
設定時間（目安）	40分

5 打ち水をする
左の表に従って、全体に打ち水をして混ぜる。
3回めの打ち水のあと、蒸気が通りやすいように、はしなどで4～5か所穴をあける。

6 仕上げる
蒸し終わったらほぐし、ごま塩を振る。

お知らせ
●蒸し時間に加えて、水が沸騰するまでの時間（約8～10分）がかかります。
●表示時間は、蒸気が出始めると減っていきます。
●蒸し時間が40分以上のときは、スチームを投入するため水容器に水を入れてください。

【炊くとき】

1 小豆をゆでる
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、
小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

2 炊く準備をする
もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ30分程度水気を切る。
もち米を入れ、煮汁を炊きおこわ水位線：3の下の線まで入れる。足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）

3 炊く（水容器に水を入れる）

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
白米無洗米	炊込み

4 仕上げる
炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。ごま塩を振る。

山菜炊きおこわ

材料（5人分） 1人分：398 kcal

もち米 …………………………2カップ
白米 ……………………………1カップ

具
山菜の水煮………………………150g
油揚げ …………………………………1枚

調味料
みりん・しょうゆ……………各大さじ1
砂糖 ………………………………小さじ2
塩 ……………………………………少々
即席だしの素 ……………………小さじ½

飾り用
いり白ごま ……………………………適量

1 準備する
もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げてぬれぶきんをかけ、30分程度水気を切る。
山菜…熱湯をかけ水気を切る。
油揚げ…熱湯をかけ油抜きをし細切りにする。
お米と調味料を入れ、水を炊きおこわ水位線：3の真ん中よりやや少なめまで入れ、よくかき混ぜ平らにする。（下図参照）
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 炊く（水容器に水を入れる）

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
白米無洗米	炊込み

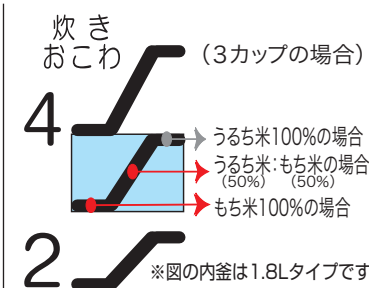
3 仕上げる
炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、いり白ごまを飾る。

炊きおこわのコツ

●具の量は、お米1カップ（約150g）あたり75g以下にしてください。
（多すぎるとうまく炊けません）
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。
（混ぜるとうまく炊けません）
●すぐに炊飯してください。
（調味料が沈殿してうまく炊けません）

水加減について

●もち米100%で炊く場合と、白米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。
白米を混ぜたときは、水色で囲んだ範囲で水加減を調整してください。

おこわ

おかゆ

玄米小豆がゆ

材料（4人分） 1人分：111 kcal

玄米 ……………………………3/4カップ
小豆（軽く洗う）……………1/4カップ

1 準備する

玄米と小豆を軽く洗い、水をおかゆ 5分 水位線：1まで入れる。

2 炊く

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
玄米	おかゆ

▶ 炊 飯

●炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができます。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れてください。

茶がゆ

材料（4人分） 1人分：135 kcal

白米 ……………………………1カップ
濃い目のほうじ茶……………7カップ
調味料
塩 …………………………………………少々
飾り用
お茶の葉 ……………………………適量

1 準備する

白米をとぐ。
冷ましたほうじ茶をおかゆ 5分 水位線：1まで入れる。

2 炊く

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
白米 無洗米	おかゆ

3 仕上げる

炊けたら塩を加え、全体をかき混ぜて器に盛り、お茶の葉を散らす。

おかゆのコツ

●全がゆと5分がゆの水位目盛りがありますので お好みにより炊き分けてください。
5分がゆの方が水分の多いおかゆになります。
●牛乳類は使用しないでください。
うまく炊けません。
●味付けは、炊きあがってからしてください。
調味料が沈殿してうまく炊けません。
●具を入れるときはお米の量（重さ）以下にしてください。（白米1カップ＝約150g）
（多すぎるとうまく炊けません）
●ごはんからのおかゆはできません。

1回に炊けるおかゆの量

商品のタイプ	炊飯容量	※（ ）内は具を入れるとき
1.0L	全がゆ	0.5〜1.5カップ（0.5〜1）
	5分がゆ	0.5〜1カップ　（0.5）
1.8L	全がゆ	0.5〜3カップ　（0.5〜2.5）
	5分がゆ	0.5〜2カップ　（0.5〜1.5）

玄米

大豆とひじきの混ぜごはん

材料（4人分） 1人分：422 kcal

玄米 ……………………………2.5カップ
大豆（乾燥）…………0.5カップ(65g)
具
芽ひじき（乾燥）…………………15g
油揚げ（細切り）…………………1枚
調味料
しょうゆ ……………………………大さじ2
塩・油 ………………………………各適量

1 準備する

玄米と大豆を軽く洗い、水を玄米水位線：3まで入れる。

2 炊く（水容器に水を入れる）

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
玄米	ふつう

3 具を準備する

芽ひじき…20分ほど水で戻しやわらかくする。
芽ひじきを油で炒め、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れさらに汁気がなくなるまで煮る。

4 仕上げる

ごはんが炊けたら、具を混ぜ、塩で味を調える。

玄米のコツ

●炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができます。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れてください。
●水加減は具を入れる前にしておきます。
●具の量は、玄米1カップ（約148g）あたり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。
（混ぜるとうまく炊けません）

1回に炊ける玄米の量

商品のタイプ	炊飯容量 ※（ ）内は具を入れるとき
1.0L	1〜3カップ　（1〜2）
1.8L	1〜7カップ　（1〜5）

残った玄米ごはんを使ったアレンジメニュー

とり雑炊

材料（4人分） 1人分：220 kcal

玄米ごはん………お茶わん3杯分（約340g）
だし汁 ……………………………3 1/2カップ
具
鶏肉………………………………………100g
にんじん・しいたけ …………各50g
長ねぎ ……………………………………1/2本
調味料
塩 ………………………………………小さじ1/2
しょうゆ ………………………………少々

1 準備する

鶏肉…1cm角に切る
にんじん・しいたけ…薄切りにする
長ねぎ…小口切りにする

2 煮る

鍋にだし汁と調味料を煮立たせたあと具を入れて軽く煮る。
さらに玄米ごはんを加え5分ほど煮る。

発芽玄米・雑穀米

ライスバーガー

材料（6個分）　1個分：416 kcal

白米……2カップ
発芽玄米……1カップ
大葉（6枚はみじん切り）……12枚

ハンバーグ
鶏肉（ミンチ）……300g
しいたけ（みじん切り）……3枚
長ねぎ（みじん切り）……1/3本
卵……1個
片栗粉……大さじ3

たれ
しょうゆ・酒……各大さじ3
砂糖・みりん・水溶き片栗粉……各大さじ1
水……100ml

1 準備する
発芽玄米を軽く洗う。白米をとぎ、白米の上に発芽玄米をのせ、水を白米水位線：3まで入れる。
市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従ってください。

2 炊く（水容器に水を入れる）

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
発芽玄米	ふつう

3 ハンバーグを作る
鶏肉に酒・しょうゆで（分量外）下味をつける。
ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、
6等分して形を整えフライパンで焼く。

4 たれを作る
鍋に水溶き片栗粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと水溶き片栗粉でとろみをつける。

5 ライスバンズを焼く
ごはんが炊けたら、大葉（みじん切り）を混ぜ、
12等分して薄丸型のライスバンズを作る。
フライパンでこんがり焼く。（油は引かない）

6 仕上げる
ハンバーグにたれをつけ、大葉とともにライスバンズに挟む。

発芽玄米のコツ

- ●水加減は、具を入れる前にしておきます。
- ●具の量はお米1カップ（約145g）あたり75g以下にしてください。（多すぎるとうまく炊けません）
- ●乾物などは、必ず戻してから入れてください。
- ●具は小さめに切り、お米の上にのせ、混ぜないでください。（混ぜるとうまく炊けません）

1回に炊ける発芽玄米の量

商品のタイプ	炊飯容量 ※（ ）内は具を入れるとき
1.0L	0.5～4カップ（0.5～3）
1.8L	1～8カップ　（1～7）

雑穀米サラダ

材料（4人分）　1人分：290 kcal

白米……1カップ
雑穀……30g

具
生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・きゅうり・プロセスチーズ……各50g
サニーレタス……3枚
黒オリーブ……20g

ドレッシング
ワインビネガー（酢）……大さじ3
塩……小さじ1/2
こしょう……少々
オリーブ油……大さじ1
たまねぎのみじん切り……50g

1 準備する
白米をとぎ、水を白米水位線：1まで入れる。
白米の上に雑穀をのせる。
市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従ってください。

2 炊く（水容器に水を入れる）

①「コース選択」ボタンを押す →
②「三角」ボタンを押して選ぶ →

お米	メニュー
雑穀米	ふつう

3 ドレッシングを混ぜる
ドレッシングを作り、炊きたてのごはんに混ぜる。

4 仕上げる
レタス以外の具を5mm程度の角切りにし、冷ましたごはんに混ぜる。
器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。

蒸しもの

茶わん蒸し

材料（2人分）　1人分：207 kcal

卵……1個
だし汁（卵の量の3.5倍）……180ml

具
鶏肉……40g
えび……2尾
ぎんなん（缶詰）……4粒
生しいたけ（半分に切る）……大1/2枚
かまぼこ（5mmに切る）……2切れ

A
しょうゆ・塩……各小さじ1/4
みりん……小さじ1/2

飾り用
みつば（2cmに切る）……2本
ゆずの皮……少々

1 準備する
だし汁にAを入れて冷まし、溶いた卵を混ぜ、こす。
鶏肉…1口大に切り、しょうゆ（分量外）をかける。
えび…尾を残し、背わたと殻を取る。

2 器に入れる　器の高さ（P.17）
器に具を入れたあと、静かに卵液を注ぐ。
表面の泡をすくい取り、蒸気が入らないようアルミホイルで覆う。

3 蒸す
内釜に水をおかゆ 全 水位線：0.5まで入れる。
蒸し板を置き、器を並べる。

①「コース選択」ボタンを4回押す →
②「三角」ボタンを押して設定する →

コース	蒸し
設定時間（目安）	8分

4 蒸らす
蒸しあがったらそのまま約15分程度蒸らす。

5 仕上げる
みつばに熱湯をかける。
アルミホイルを外し、みつばとゆずの皮を飾る。

中華ちまき

材料（4個分）　1個分：560 kcal

もち米……2カップ

具
干ししいたけ……2枚
ゆでたけのこ（7～8mmの角切り）……40g
焼豚（7～8mmの角切り）……80g
干しえび（粗切り）……15g
長ねぎ（小口切り）……1/3本
塩こしょう……少々

A
ごま油・サラダ油……各大さじ1

B
しょうゆ……大さじ1 1/2
水……150ml

竹の皮（水につけておく）……4枚
※無い場合はアルミホイルを代用してもよい

【前日の準備】

1 もち米を一晩つける
もち米を洗い、たっぷりの水で一晩つける。

【当日の準備】

2 もち米の水気を切る
もち米をざるに上げて水気を切る。

3 下準備（切る→いためる→成形する）
〈切る〉干ししいたけ…ぬるま湯につけて戻し石づきを取り、7～8mm角に切る。
〈いためる〉フライパンにAを熱して具をいため塩こしょうで味をつける。
次にもち米とBを加え、水分がなくなるまでいためる。
〈成形する〉4等分して竹の皮にのせ、中身が外に出ないようにしっかり包む。

4 蒸す（水容器に水を入れる）
内釜に水をおかゆ 全 水位線：0.5まで入れる。
蒸し板を置き、3を並べる。

①「コース選択」ボタンを4回押す →
②「三角」ボタンを押して設定する →

コース	蒸し
設定時間（目安）	40分

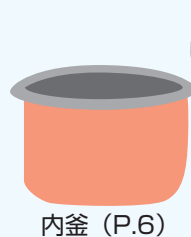
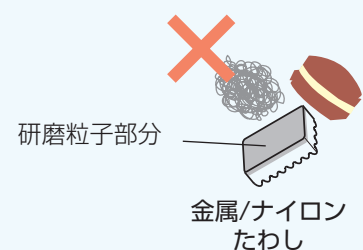
お知らせ
- ●蒸し時間に加えて、水が沸騰するまでの時間（約8～10分）がかかります。
- ●表示時間は、蒸気が出始めると減っていきます。
- ●蒸し時間が40分以上のときは、スチームを投入するため水容器に水を入れてください。

お手入れ　使うたびに

●初めてお使いになるときも洗ってからご使用ください。

■お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
■洗ったあとは、からぶきしてください。

取り外してから、スポンジを使い 台所用洗剤(中性)で洗おう！

炊込みごはんなど調味料を使ったときは、すぐに！

お願い　次のものは使わないでください。

研磨粒子部分
金属/ナイロンたわし
ベンジン、シンナーみがき粉、除菌アルコール
食器洗い乾燥機／食器乾燥器

本体・ふた

固く絞ったふきんで汚れをふき取る。

蒸気ふた

■取り外し
①引き上げて取る。

②左に回して外す。

■取り付け（取り外しと逆の手順で）
①▲印を合わせてカチッと音がするまで右に回す。
②ふたに押し込む。

クリアフレーム

固く絞ったふきんでふく。

お願い
クリアフレーム内に水などを流し込んで洗わないでください。

ふたセンサー・釜底センサー

汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんでふく。

お知らせ
汚れたまま使うと、熱の伝わりが悪くなりうまくごはんが炊けません。

ふた内面・パッキン

蒸気ふたを取り外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンを固く絞ったふきんでふく。

水容器の挿入口

水容器の挿入口の内部は、水分をふき取り米粒（ごはん粒）などを取り除く。
異物などが付着したまま使用すると水容器がこげたりスチームが出ないなど故障の原因になります。

ふた加熱板

■取り外し

①ボタンを押す。（手前に傾きます）
②引き抜く。

■取り付け

①溝に差し込む。
②ふた側へ「カチッ」と音がするまで押し込む。

お願い
調味料を使った場合（炊込みごはんや豆ごはんなど）はすぐに洗ってください。においや腐敗・さびの原因になります。

お手入れ　汚れが気になるときは

水容器

湯あかや、もらいさび（水中の鉄分が原因）が取れないときは、クエン酸洗浄をします。

①50℃以上の湯を張る

②洗浄用のクエン酸を入れて
　かき混ぜる
　（約2g･小さじ½）

③約１時間放置し、お湯を捨て
　洗剤で洗う

●湯あか（変色）がひどく、１回で取れないときは、繰り返し行ってください。
●洗浄用クエン酸（食品衛生上無害）は市販品や別売品（SAN-200/40g×5パック）をご利用ください。

お手入れ機能（炊飯直後の約30分間は使えません）

においが取れないとき、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときにお使いください。

準備 ①内釜の約8分目まで水を入れる
　　 ②水容器を本体にセットし、ふたを閉める

1 「お手入れ」を選択する

（5回押す）

2 お手入れを開始する

3 約45分後、ブザーが鳴ったら

4 冷めてから、お湯を捨てる

お知らせ
●レモン１個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

こんな表示が出たら（ブザーと音声でお知らせします）

エラー表示	ここを確認！	ページ
U 10	●内釜がセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※内釜をセットしても表示が消えないときは「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作をしてください。	—
U 12	●内釜の底やふた加熱板・ふたセンサーや釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温になりません。保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。	6 —
U 14	●96時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	—
U 15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●蒸気ふたが付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。(保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊きあがったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合があります。保温する場合は「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、蒸気ふたのセットを確認し、「スチーム保温」ボタンを押してください。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。	— 28 —
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	—
U 20	●水容器がセットされていますか？または外しませんでしたか？ →水容器をセットしてください。 ※水容器がなくても保温はできますが、ごはんがふやけたり、乾燥したりすることがあります。	—

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
H01~H 12	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	—

故障かな？ ●サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
予約について	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●予約できる時間以上の設定をしましたか？ 予約できる時間未満で予約すると、すぐ炊飯が始まります。	12 裏表紙
	予約した時刻に炊きあがらない	●現在時刻は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●「炊飯」ボタンを押しましたか？	12 —
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。 （最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	— — 31
	音がしている	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→IHの通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。 ●「カチッカチッ」音→電子回路の動作音です。 ●「ゴー」音→水容器の水が沸騰し始めた音です。 ●「ブクブク」音→水容器の水が沸騰する音です。	— — — — — —
	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板は使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 29
	ボタン操作ができない	●各ランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
その他	ごはんが炊けない ●「デモモード」を表示している	●店頭用の設定がされています。次の手順にしたがって解除してください。 ①「コース選択」ボタンで「時刻合せ」を選ぶ ②「スチーム保温」ボタンと「予約」ボタンを同時に押す ③「スチーム保温」ボタンを押す ④「予約」ボタンを押す （表示：デモモード 18:00） 解除したあとは、現在時刻合わせをしてください。(P.12) また、予約時刻やメニューなどはすべてお買い上げ直後の状態に戻ります。必要に応じて変更し直してください。	—
	表示が消えた	●電源プラグを差すと8：30を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば、炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。(交換は有料) 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.39）へご依頼ください。	12
	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

	症　状	ここを確認！	ページ
高温スチーム炊飯について	高温スチーム炊飯ができない ●水容器の水が減っていない ●「高温スチームなし」を表示した （高温スチーム なし）	●水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器に40℃以上の水（湯）を入れませんでしたか？ 水温が最初から高いとスチームが出ない場合があります。 ●炊飯後、水容器に残っている水を替えずに炊飯したり、水を継ぎ足して炊飯をしていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。 ●高温スチームを使わないメニューで炊飯していませんか？ 「早炊き」、「すし」、「おかゆ」は高温スチームを使いません。 ●保温を取り消したあとすぐに炊飯したり、炊飯を続けていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合があります。 炊飯するたびに水を入れ替えてください。 水容器に冷水を入れたあと、5分以上経ってから炊飯してください。 ●炊飯中にふたを開けませんでしたか？	13 — — — — —
	高温スチーム炊飯後水容器に残っている水の量が変わる	●水容器に水を入れましたか？ →毎回水を入れてください。 ●最初に入れる水の量は同じでも、炊飯量やコース・スチーム強さによって、スチームの量を調節しているため、スチームに必要な水の量は変わります。また、室温やその他の環境条件によっても若干変わることがあります。 水を入れて炊飯したあと、残った水はスチーム保温およびスチーム再加熱（1回）をするときに使用します。(P.19)	13 —
スチーム保温／スチーム再加熱について	スチーム保温ができない ●水容器の水が減っていない ●「高温スチームなし」を表示した （高温スチーム なし）	●ごはんの量が多くて（内釜の半分以上が目安）室温が高いときは、スチームを投入しない場合があります。 ●保温をおすすめしていないメニューやお米は、スチーム保温できません。(炊込み・おかゆメニューおよび玄米・発芽玄米・雑穀米のとき) ●炊飯のとき水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては炊飯中に水が減りスチームが出ません。 →水容器の水を補給してください。（水容器の半分以上） ●保温中のスチーム投入をやめる設定をしていませんか？ ●表示部に「高温スチーム」を表示している間にふたを開けませんでしたか？	— — 13 37 19
	スチーム再加熱ができない ●水容器の水が減っていない ●「高温スチームなし」を表示した （高温スチーム なし）	●保温を切っていませんか？ 保温中以外は「スチーム再加熱」ができません。 ●24時間を超えて保温をしていませんか？ 24時間を超えると水容器に水があってもスチームは出ません。 ●ごはんが冷めていませんか？（ブザー音が4回鳴ります） 50℃以下のときはできません。 ●炊飯のとき水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器に水が入っていますか？ 2回以上再加熱をすると水が不足します。 ●再加熱中にふたを開けませんでしたか？	— — — 13 19 —

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんなときは

●故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	原　因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？ ●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。 →水加減を少なめにしてください。 ●アルカリイオン水（pH9以上）を使っていませんか？ →pHを下げてください。 ●お湯で洗米していませんか？ ●規定量（1.0Lタイプ：0.5～1.5カップ　1.8Lタイプ：1～2.5カップ）以上を「少量」で炊飯していませんか？ ●炊きあがったごはんをすぐにほぐしましたか？ ●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？ →水加減を少なめにしてください。 ●別容器で浸水したあと、「炊飯」ボタンを１回だけ押すと、ごはんがべたつくことがあります。 →「炊飯」ボタンを2度押ししてください。 「炊飯器本体以外で浸したお米を炊くとき」（P.15）
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？ ●早炊きすると、ごはんがかたくなることがあります。 ●海外のミネラルウォーターなどの硬度の高い水を使っていませんか？ ●充分浸水せずに「炊飯」ボタンを2度押ししていませんか？ 「炊飯器本体以外で浸したお米を炊くとき」（P.15）

■上記の症状（やわらかい・べたつく／かたい・ぱさつく）が改善されないときは、
次の１つまたは2つを組み合わせて炊飯してください

①高温スチームの強さを変えてみる

②水加減を変えてみる
2カップ以上の炊飯をする場合、内釜の水位線から約１～2mmを目安に調整してください。

③お米の浸水条件を変えてみる

症　状	原　因
露がつく におう 黄ばむ	●炊きあがったごはんをすぐにほぐしましたか？ ●保温中にごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●24時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは､においが残ることがあります。 →内釜を念入りに洗ってください。 →においが取れないときは、お手入れ機能をお使いください。（P.30） ●お米の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色く見えることがあります。
こげる	●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●ふたセンサーや釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ ●内釜の底や本体内部に異物や汚れがついていませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。 ●無洗米を炊くと、おこげができることがあります。 →炊飯する前に軽く水洗いすると改善します。 ●底のうすいキツネ色のおこげは、故障ではありません。
乾燥する	●24時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたを正しく取り付けていますか? ●ふたがしっかり閉まっていますか？
のり状になる	●予約炊飯でお米を長時間浸水していませんか？ ●おかゆを保温していませんか？
うすい膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●充分洗米していますか？ （オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません）
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんやねばりのある ごはんはつきやすいことがあります。

■上記の対応をしても改善しないときは、P36～37の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

●手順 2·3·4は、
それぞれ16秒以内に完了してください。

ふた加熱板や内釜に露が多くつくとき

途中で音声やブザーが鳴りますが、
操作には関係ありません。
続けて操作してください。

1 2回押す

 「早炊き」を選ぶ

2 押す ●操作音（ピッ）はしません

 押す

押す

3 押す

4 押して「62」を表示させる

押すごとに
「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

4秒後に完了

お知らせ

●工場出荷時は60に設定しています。

ごはんの保温温度が低いとき（60→74に変更する）

途中で音声やブザーが鳴りますが、
操作には関係ありません。
続けて操作してください。

1 2回押す

 「早炊き」を選ぶ

2 押す ●操作音（ピッ）はしません

 押す

 押す

3 押す

4 押して「74」を表示させる

押すごとに
「62→74→76→72→60→62」の順に変わります

4秒後に完了

お願い

●12時間を超える保温はしないでください。
●保温温度「74」で
においがするとき → 「76」に
変色・乾燥するとき → 「72」に
変更してください。

お知らせ

●保温中にスチームを投入しません。
●工場出荷時は60に設定しています。

ごはんのおこげが気になるとき

途中で音声やブザーが鳴りますが、
操作には関係ありません。
続けて操作してください。

1 2回押す

「早炊き」を選ぶ

2 押す ●操作音（ピッ）はしません

押す

押す

3 押して「02」を選ぶ

  押す

4 押して「So:Lo」を表示させる

押すごとに
「So:Lo」「So:HI」「So:Lo」…の順に変わります

4秒後に完了

精米度のばらつきでうまく炊けないとき

途中で音声やブザーが鳴りますが、
操作には関係ありません。
続けて操作してください。

1 2回押す

「早炊き」を選ぶ

2 押す ●操作音（ピッ）はしません

押す

押す

3 2回押して「03」を選ぶ

押す

4 押して「（）」を表示させる

押すごとに「（）」を表示したり、消したりします

4秒後に完了

お知らせ

●変更したときは
お米：「無洗米」
メニュー：「銀シャリ」「少量」の選択ができません。

保温中に沸騰音が気になるとき（保温中のスチーム投入をやめる）

途中で音声やブザーが鳴りますが、
操作には関係ありません。
続けて操作してください。

1 2回押す

 「早炊き」を選ぶ

2 押す ●操作音（ピッ）はしません

 押す

 押す

3 3回押して「04」を選ぶ

押す

4 押して「スチーム保温」表示を消す

押すごとに「スチーム保温」を表示したり、消したりします

4秒後に完了

終了音を消したいとき（炊飯·再加熱·お手入れの終了音を消す）

途中で音声やブザーが鳴りますが、
操作には関係ありません。
続けて操作してください。

1 2回押す

 「早炊き」を選ぶ

2 押す ●操作音（ピッ）はしません

  押す

 押す

3 4回押して「05」を選ぶ

 押す

4 押して「OFF」を表示させる

押すごとに
「OFF」「On」「OFF」…の順に変わります

4秒後に完了

お知らせ

●変更したときは、終了時の音声ガイドも消えます。

お知らせ ●もとに戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。
●16秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。（設定できていません）

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使いかた・お買い物などのお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このスチームIHジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

31～37ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
右記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- **技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- **部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- **出張料** は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	スチームIHジャー炊飯器
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。なお、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	(018)831-7833
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)646-2123
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0107

仕様

メニュー	お米	炊飯時間の目安（約） ※1	保温 ※2	予約	（予約可能時間）	炊飯容量（カップ数） SR-SW101	炊飯容量（カップ数） SR-SW181
銀シャリ	白米 無洗米	(弱)(標準)(強)ともに 42〜60分	○	○	(61分前〜)	0.5〜5.5カップ	1〜10カップ
少　量	白米・無洗米	42〜55分	○	○	(60分前〜)	0.5〜1.5カップ	1〜2.5カップ
早炊き	白米・無洗米	20〜32分	○	−		0.5〜5.5カップ	1〜10カップ
炊込み	白米・無洗米	50〜56分	×	−		1〜4カップ	2〜8カップ
す　し	白米・無洗米	46分	○	○	(60分前〜)	1〜5.5カップ	2〜10カップ
ふつう	白米	(弱)　35〜46分	○	○	(51分前〜)	0.5〜5.5カップ	1〜10カップ
		(標準) 35〜48分			(53分前〜)		
		(強)　39〜50分			(55分前〜)		
	無洗米	(弱)　35〜49分	○	○	(54分前〜)	0.5〜5.5カップ	1〜10カップ
		(標準) 35〜50分			(55分前〜)		
		(強)　35〜52分			(57分前〜)		
	玄米	120分	×	○	(130分前〜)	1〜3カップ	1〜7カップ
	発芽玄米	50〜70分	×	○	(60分前〜)	0.5〜4カップ	1〜8カップ
	雑穀米	48分	×	○	(60分前〜)	0.5〜4カップ	1〜8カップ
おかゆ	白米・無洗米	50〜65分	×	○	(70分前〜)	(全) 0.5〜1.5カップ (5分) 0.5〜1カップ	(全) 0.5〜3カップ (5分) 0.5〜2カップ
	玄米	120〜140分			(150分前〜)		
	発芽玄米・雑穀米	50〜65分			(70分前〜)	玄米は（5分）、発芽玄米と雑穀米は（全）をお使いください。	
炊きおこわ	白米・無洗米	50〜56分	×	−		1〜3カップ	2〜6カップ
蒸しおこわ		50〜60分	×	−		1〜3カップ	3〜5カップ

※1：(弱)(標準)(強)は高温スチームの強さを表しています。炊飯量が多いと炊飯時間が2〜3分長くなることがあります。
※2：「×」印はおすすめできません。

		SR−SW101	SR−SW181
電　　源		交流100 V　50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1210 W	1400 W
	保温時	900 W	1100 W
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		5.9 kg	7.2 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		26.5 cm×32.9 cm×21.9 cm（45.5 cm※）	29.1 cm×35.5 cm×25.1 cm（51.3 cm※）

- 消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- （※）はふたを開けたときの高さです。
- 電源が"切"の状態での消費電力は、約0.1Wです。（電源プラグを接続した状態）
- この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz／60Hzの切替は不要）されています。
  電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	SR−SW101	SR−SW181
最大炊飯量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	94.4 g	114.3 g
年間消費電力量	112 kWh/年	166 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	236 Wh	293 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	20.5 Wh	26.0 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.13 Wh	0.13 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.10 Wh	0.10 Wh

注記
- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米：白米／コース：銀シャリ／高温スチーム：標準での電力量です。
  1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検　長年ご使用のスチーム IH ジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか
- ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。
- その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　　）

松下電器産業株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673−1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-A751
S0507K2057